

La fin du confinement est fêtée avec du champagne, déjeuner au restaurant Récamier, départ dans le sud dès la fin de la limite de mobilité de cent kilomètres, Vega Sicilia et Dom Pérignon pour fêter le début des vacances.



Le **Champagne Dom Pérignon 1970** est un très beau Dom Pérignon

Ça y est, c'est décidé, nous allons partir dans le sud après presque trois mois de confinement dans notre domicile de la région parisienne. J'avais envisagé la possibilité de rester près de Paris pendant tout l'été, mais l'appel de la mer est trop fort et le besoin de changement aussi.

Pour fêter cette décision (il me fallait bien un prétexte), je décide d'ouvrir un **Champagne Dom Pérignon 1993**. J'avais acheté trois bouteilles de ce champagne et le prix avait été ajusté car ces bouteilles avaient souffert, avec des étiquettes salies et des capsules heurtées. Mais les couleurs du champagne me paraissaient saines.

Le pschitt existe mais n'est pas très puissant. La bulle est très fine. Le parfum est expressif et vif. En bouche j'éprouve un sentiment étrange. Le vin a tout ce qui fait un grand Dom Pérignon, et je ressens chacune de ses qualités, mais je ne suis pas complètement satisfait, et je ne suis pas capable de savoir pourquoi. Le champagne au bouchon très chevillé est peut-être un peu plus vieux qu'il ne devrait, mais

je ne trouve aucun signe d'âge. L'image qui me vient est celle d'un puzzle de mille pièces. Il est terminé et il manque une pièce, sans doute perdue. Le puzzle est donc terminé, mais il n'est pas terminé. C'est ce que m'inspire ce champagne qui a du charme mais n'en a pas assez. Je décide donc de garder la moitié de la bouteille pour voir ce qui se passera le lendemain.

Le lendemain, pour mettre toutes les chances de mon côté, j'ouvre une boîte de caviar osciètre. Et dès la première seconde, je sais que c'est gagné. J'avais remis le bouchon d'origine sur la bouteille et un joli pschitt apparaît. Le champagne a une énergie qu'il n'avait pas hier, une cohérence extrême, une joie de vivre et je bois un très grand champagne, de belle pureté. Il était donc coincé hier et l'oxygénation qui s'est faite dans la bouteille pendant une journée a reconstitué le puzzle et enrichi ce très beau champagne d'une année qui n'est pas des plus brillantes, mais qui mêle élégance et beau fruité. On ne dira jamais assez à quel point l'aération calme fait des miracles. L'oxygénation est un sauveur.

La sortie du déconfinement est progressive. Depuis trois jours il est possible d'aller aux terrasses des cafés, mais à l'intérieur rien n'est encore autorisé. Un ami journaliste qui écrit un livre sur la gastronomie veut absolument me voir et m'invite au **restaurant Récamier** qui dans une impasse offre de larges terrasses. **Gérard Idoux**, le maître des lieux connaît tout le monde. On y voit des gens connus, car ce semble être l'un des points de rencontre de la capitale. Ce restaurant est connu pour ses soufflés et mon ami me suggère de prendre le soufflé au fromage. Avant, nous prendrons le jambon persillé « maison Vérot », qui est une institution.

Tout le personnel est masqué, et comme les tables sont très petites, quand on déjeune, le geste barrière est impossible avec son convive. Me voici pour la première fois depuis trois mois au contact d'un potentiel contaminé. Mon ami a fait le test et m'annonce qu'il n'est pas contagieux, aux nouvelles d'il y a deux jours.

La terrine est absolument remarquable avec un dosage parfait des ingrédients. Les oignons confits sont délicieux. Le soufflé est copieux, heureusement accompagné d'une salade, et se montre à la fois intense, joyeux et somme toute assez léger.

Mon ami m'a laissé choisir le vin et j'ai demandé un **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune sans année**. Ce champagne franc et sans histoire tient bien son rôle car il a une ampleur joyeuse et une lisibilité totale. Avec un aimable caractère, il est confortable pour ce type de repas.

Le patron qui connaît mon ami est venu bavarder avec nous. Le geste barrière est impossible. On saura ce qu'il en est dans quinze jours. Voilà une table joyeuse et originale où il fera bon revenir.

La limite des déplacements au-delà de cent kilomètres de son domicile vient de tomber. Le monde est à nous, enfin presque, puisque nous sommes forcés de rester gaulois. L'envie de voir la mer est la plus forte, nous quittons notre domicile pour notre maison du sud qui a la chance d'être directement sur la mer. Là-bas, il y a une cave que j'ai inventoriée il y a quelques mois, mais cette cave est constituée de vins jeunes et solides, car pendant l'été, il est déconseillé d'ouvrir des vins très anciens.

Je n'ai donc pas, comme en région parisienne, l'incitation à ouvrir des bouteilles de bas niveaux qu'il faut boire au plus vite. Après une semaine de régime strict, ma femme me met sous les yeux et sous les narines des côtelettes d'agneau préparées aux herbes de Provence. Comment résister à la tentation ? Impossible. Je descends en cave et je choisis un **Vega Sicilia Unico 1998**. Pour des vins de cette jeunesse j'ai de plus en plus pris l'habitude de les ouvrir au dernier moment, pour profiter de l'éclosion du vin qui va s'élargir dans le verre. J'aime les frémissements des vins qui éclosent.

C'est donc au moment où l'agneau va être servi que j'ouvre la bouteille que je ne carafrai pas. Le bouchon presque neuf vient sans histoire et le premier parfum senti au goulot avant service est à se damner. C'est une explosion de cassis, doucereux et séduisant.

Le vin servi dans le verre est presque noir tant il est dense. Le parfum dans le verre est celui d'un outrageusement jeune alors qu'il a 22 ans. Il est paralysant, comme lorsqu'au musée du Louvre, on se trouve face à la Victoire de Samothrace. En bouche ce vin est un petit miracle, comme on dirait d'une

petite mort. Il a la force d'un beau cassis, combinée au charme du velours. Pour moi, ce vin, c'est Rita Hayworth dans Gilda, l'expression de la pure sensualité. Je suis conquis.

J'ai un amour particulier pour Vega Sicilia Unico et la décennie 1960 – 1969 est la plus accomplie à mon goût. Mais j'adore aussi les jeunes, dans l'expression la plus débridée du plaisir pur. Ce jeune 1998 est diabolique.

Il reste du vin car je suis seul à boire. Le lendemain soir, il m'apparaît comme une évidence que l'ouverture au dernier moment avait donné au Vega Sicilia Unico une fraîcheur divine. Souvent, au restaurant, le sommelier me demande s'il peut décanter le vin choisi avant de le servir, et je refuse, ajoutant : ne l'ouvrez qu'au dernier moment. Et l'effet sur le vin, quand il est riche, est comme la naissance de Vénus de Botticelli.

Et j'en ai la preuve et l'évidence maintenant. Le vin est beaucoup plus mature, complet. Si hier, ce vin était Gene Kelly chantant sous la pluie, aujourd'hui, c'est Frank Sinatra chantant My Way : la voix est superbe, mais le vin n'est plus canaille.

Ce qui est amusant, c'est que le vin d'hier faisait dix ans de moins que ses 22 ans et que le vin aujourd'hui, il fait dix ans de plus que ses 22 ans. Il est riche, grand, cohérent mais il est sage.

Amis amateurs de vins jeunes, ouvrez les vins jeunes riches au dernier moment, sans les décanter, et jouissez de leur éclosion. La méthode de l'oxygénation lente, dite « méthode Audouze » s'applique essentiellement aux vins anciens.

Ma femme a prévu un loup pour ce soir. Par ailleurs il y a une boîte de caviar osciètre qui attend d'être consommée. Le plan que j'imagine est d'ouvrir un champagne qui sur deux jours accompagnera ces mets. Pour le caviar je prendrais volontiers un Champagne Salon 1997, mais pour le bar, je choisirais un Champagne Dom Pérignon 1970. Comme nous allons commencer par le bar, je choisis le 1970.

Le **Champagne Dom Pérignon 1970** a une étiquette qui comporte le nom d'un importateur italien. Il fait donc une remigration dans son pays d'origine. Le bouchon très chevillé n'oppose aucune résistance et délivre un pschitt de bon aloi, même s'il est relativement discret. La couleur dans le verre est d'un bel or prononcé et le nez n'est pas significatif.

Dès le premier contact, ce vin ensoleille mon horizon. C'est de la joie qui explose. Les bulles sont toutes fines et discrètes. Le champagne suggère des fruits jaunes et un peu de miel. Ce champagne est un appel au bonheur. Il est intense et glorieux, nettement au-dessus de ce que j'attendais d'un 1970. L'accord avec le bar est superbe.

Le lendemain, le champagne a gardé la même couleur et je ressens qu'il est plus calme et plus structuré. Il est plus noble, moins dans un registre ensoleillé, plus dans un registre de précision. Le caviar osciètre prestige de Kaviari est magnifique avec un beau gras et une trace salée d'une longueur infinie. Le Salon 1997 eût été sans doute plus en harmonie avec le caractère tranchant du caviar, mais tel qu'il est, le Dom Pérignon offre beaucoup de plaisir.

Le caviar se mange avec du pain de campagne à peine toasté et du beurre, et c'est le beurre qui fait briller ces grains merveilleux, mais il faut toutes les trois bouchées, prendre du caviar seul, à la cuiller, pour se souvenir de son extrême vivacité.

Le Dom Pérignon 1970 est décidément un très grand champagne.

Amicales salutations de François Audouze